



## Indicateur de température **WARMMARK QR**

L'indicateur de température WarmMark QR est une solution facile et intuitive pour surveiller et localiser en temps réel vos produits thermosensibles (-18°C à +37°C).

### WARMMARK QR

L'indicateur de température WarmMark QR est un capteur de température à usage unique pour le transport de produits sensibles. Le WarmMark passe du blanc au rouge lorsqu'il est exposé à des températures supérieures au seuil prédéfini. Le destinataire de la marchandise est ainsi averti en cas d'excursion de température pouvant altérer la qualité, la sécurité et l'efficacité du produit. Des mesures nécessaires peuvent ainsi être prises. Grâce au QR code, vous pouvez également localiser où le seuil de température a été franchi.

Cet indicateur de température ascendant est équipé d'un QR Code qui permet de signaler si un dépassement du seuil de température est survenu avec l'heure, la date, le lieu et le numéro de série sur le Cloud. La plateforme Cloud affiche des informations sur chaque capteur et des données détaillées sur les conditions de transport pour faciliter l'expédition et améliorer la qualité.



#### Suivi température

Grâce au QR code, suivez la température de votre marchandise



#### Adaptabilité

Peut se positionner sur n'importe quel support



#### Contrôle rapide

Déclenchement irréversible et contrôle en coup d'œil.

### Types d'applications

Ces produits sont adaptés pour les applications suivantes : Chaîne du froid - Agroalimentaire - Chimie - Industrie pharmaceutique - Matériel médical - Science - Transport de fret.



Gardez le **contrôle** de la température à **chaque étape** du transport.

## Principe de fonctionnement du WarmMark QR

Le principe est **simple**. Une fois le QR code scanné et la languette complètement retirée, le Warmmark QR est prêt à être envoyé. L'indicateur de température vous enverra une alerte lorsque le seuil de température a été dépassé. L'indicateur contient une quantité déterminée de cristaux colorés à l'état solide, se liquéfiant au-delà d'une certaine température de réponse (pastille qui change de couleur du blanc au rouge).

La plateforme Cloud affiche des informations sur chaque capteur et des données détaillées sur les conditions de transport.



## Fonctionnement du capteur

### Ajout des capteurs au Cloud

Lorsque vous recevez des capteurs WarmMark QR pour la première fois, recherchez l'étiquette du sac contenant les indicateurs afin de scanner le QR Code avec votre appareil mobile.

Connectez-vous à votre compte Cloud SpotSee ou créez-en un.

Accédez à la page «WarmMark Shipments» et en haut à droite et sélectionnez «Add Sensors» (ajouter des capteurs).

Lorsque l'ID du sac est ajouté ainsi que le QR code de l'étiquette du sac via un téléphone portable, toutes les ID de chaque capteur sont enregistrées dans le Cloud.



Suivez la température à **chaque étape** du transport en temps réel.

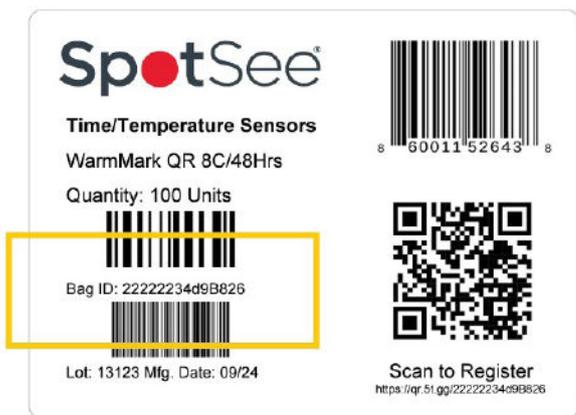
## Téléphone portable :

- 1 : Scannez le QR code avec votre appareil mobile
- 2 : Connectez-vous à votre compte Cloud SpotSee ou créez-en un.
- 3 : Accédez à la page WarmMark Shipments
- 4 : Lorsque les ID des sacs sont ajoutés avec un téléphone portable ainsi que le QR code de l'étiquette du sac, toutes les ID de chaque capteur sont automatiquement enregistrées dans le Cloud.

## Ordinateur :

- 1 : Connectez-vous à votre compte cloud SpotSee ou créer-en un.
- 2 : Accédez à la page WarmMark Shipments (Expéditions WarmMark) et en haut à droite, sélectionnez «Add Sensors» (ajouter des capteurs).
- 3 : Saisissez ou scannez les ID des sacs contenant les capteurs pour ajouter à votre cloud.

Product	Sensor ID	Shipment ID	Shipment Condition	Sensor Usage	Location	Last Size	Time Zone
WarmMark	2222WFM17881	Testing Shipment 02	OK	View Image	View Map	2024-09-27 16:25:06	Europe/London
WarmMark	2222WFM42635	Testing Shipment 03	OK	View Image	View Map	2024-09-27 16:25:23	
WarmMark	2222WFM44585	Testing Shipment 01	OK	View Image	View Map	2024-09-27 15:25:28	
WarmMark	2222WFM45075	Testing Shipment 04	OK	View Image	View Map	2024-09-27 16:25:42	
WarmMark	2222WFM42615		OK	View Image	View Map	2024-09-27 15:25:46	



Add Bag I.D

Save Close



## Scannez le WarmMark dès réception de votre marchandise



1. Scannez le QR code sur le WarmMark

Image capturée

4. Une fois que la zone est jaune, ne bougez pas pendant 1 seconde pour capturer automatiquement l'image



2. Cliquez sur «Continue» en bas de l'écran pour ouvrir votre appareil photo



5. Cliquez sur «Save Scan» (enregistrer l'image scannée) pour vérifier la condition du capteur.



3. Placez le WarmMark dans la zone noire et déplacez-le jusqu'à ce que la zone devienne jaune



6. La condition du WarmMark sera analysée et le statut de la température s'affichera sur l'écran final.

### Scan du QR code d'origine



### Numéros de série et instructions d'utilisation du scan



### Vérification de l'image scannée



### Informations sur la condition





Un contrôle **simple** et **rapide**

## Modèles disponibles



Référence	Fenêtre
WarmMark QR -18°C / 0°F	12H
WarmMark QR 0°C / 32°F	48H
WarmMark QR 5°C / 41°F	8H
WarmMark QR 8°C / 46°F	8H
WarmMark QR 8°C / 46°F	12H
WarmMark QR 8°C / 46°F	48H
WarmMark 10°C / 50°F	48H
WarmMark 25°C / 77°F	8H
WarmMark 26 °C / 79°F	48H
WarmMark 30°C / 86°F	8H
WarmMark 37°C / 99°F	8H

## Spécifications techniques

### Contrôle de la température

Visuel et irréversible par changement de couleur (blanc au rouge)

### Méthode d'activation

Manuelle, languette d'activation

### Seuils de température disponibles

Sensibilités disponibles entre - 18°C et +37°C

### Précision de mesure de la température

± 1°C

### Marques de durée d'exposition disponibles

8h à 48h (voir tableau de sélection des modèles).

### Résistance à l'humidité

Ne convient pas pour une immersion dans l'eau

### Durée de vie et conditions de stockage

2 ans à partir de la date de fabrication

Conserver dans un endroit propre et frais, à l'abri de la lumière.

## Autres applications possibles

- Industrie pharmaceutique
- Vaccins
- Diagnostiques in vitro et in vivo
- Produits biologiques
- Produits chimiques
- Végétaux
- Préparation et matières premières alimentaires réfrigérées
- Aliments frais
- Vins
- Matières premières et matériaux industriels
- Produits chimiques industriels
- Films
- Animaux vivants



*Le contrôle du transport...la réduction des sinistres*



+33 1 34 87 75 89



[contact@tilt-import.com](mailto:contact@tilt-import.com)



ZI Saint Mathieu  
5, rue des Garennes  
F-78550 - HOUDAN



[tilt-import.com](http://tilt-import.com)